CAFÉ FRAPPÉ

Receta para preparar un delicioso Frappé de Café Clásico con el toque dulce de la leche condensada y la cremosidad de la leche evaporada. ¡Perfecto para disfrutar en cualquier momento!

Ingredientes:

- Hielo (aproximadamente 2 tazas)

- 1 taza de Leche Evaporada

- 2 cucharadas de Café Instantáneo (puedes ajustar según tu preferencia de intensidad)

- 2 cucharadas de Leche Condensada

Instrucciones:

1. En una licuadora, agrega el hielo, la Leche Evaporada, el Café Instantáneo y la Leche Condensada.
2. 2. Licúa todos los ingredientes hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Asegúrate de que el hielo esté completamente triturado para lograr la textura perfecta de frappé.
3. 3. Vierte la mezcla en un vaso alto.

4. 4. ¡Listo para disfrutar! Puedes decorar tu frappé con un poco de crema batida, chocolate rallado o incluso algunas gotas de caramelo si lo deseas.
5. 5. Ofrece al momento y disfruta de este refrescante Frappé de Café Clásico, perfecto para cualquier día.

Esta receta es rápida, fácil y seguramente te proporcionará esa dosis de energía y sabor a café que estás buscando. ¡Que lo disfrutes!